

PÀ LUIGI BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC (FERMO)



NOTE TECNICHE

VITIGNO: croatina (100%)

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: oltre 4.000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono la pigiadiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La macerazione del mosto con le bucce ha una durata variabile a seconda delle annate. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'affinamento è di 1 anno e avviene per metà in vasche di acciaio a bassa temperatura e per metà in botte grande di Allier da 30 hl. Dopo l'assemblaggio, il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso intenso.

OLFATTO: al naso si ritrovano profumi floreali e fruttati.

GUSTO: al palato si dimostra elegante, fine e vellutato, con una tannicità morbida e adeguata.

ABBINAMENTI: l'abbinamento ideale a tavola è con piatti rustici come agnolotti, lasagne, carni rosse, selvaggina, brasati e stufati serviti con polenta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

GRADO ALCOLICO: 13% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.

Questo vino è dedicato a Luigi Achilli, fondatore dell'azienda.

RICONOSCIMENTI

Mundus Vini 2021: Medaglia d'Oro

Il Golosario 2020 e 2021: Menzione

